



Stage entreprise vinicole (120 heures)



Présentation

Objectifs

- Savoir s'intégrer dans le travail d'équipe lors de la conduite en cuverie des vinifications
- Acquérir une expérience de terrain

Compétences visées

- Mettre en œuvre en conditions de production les différentes étapes unitaires : de la réception de la vendange à la conduite des fermentations
- Appréhender les contraintes en cuverie liées à la vinification : préparation de la cuverie en amont, gestion du temps, charge physique,...
- Respecter les consignes au travail (hygiène, sécurité, ...)

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
CT (contrôle terminal)	Production technique			1		



Infos pratiques

Campus

➤ Campus de Dijon